SAMSUNG

Horno microondas

Manual del usuario

MS123HCE

N.º de código: DE68-02550G

Seguridad

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que de hacerlo así puede resultar expuesto a energía de microondas peligrosa. Es importante no manipular ni alterar los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre.

(c) No utilice el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
   (1) La puerta (curvada o abollada).
   (2) Las bisagras y pestillos (rotos o flojos).
   (3) Los cierres y las superficies de cierre.

(d) El horno no debe ajustarlo ni repararlo ninguna persona que no sea un técnico debidamente cualificado.

Precauciones de seguridad

Instrucciones importantes sobre seguridad. Léalas atentamente y guárdelas para futuras consultas. Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
   - Recipientes metálicos
   - Platos de cocina con adornos dorados o plateados
   - Pinchos, tenedores, etc.

   Motivo:Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

2. **NO** caliente:
   - Contenedores, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío

   Por ejemplo, tarros de comida para bebés
   - Alimentos con piel o cáscara.

   Por ejemplo, huevos, nueces, tomates

   Motivo:El aumento de presión puede hacer que estallen.
   Sugerencia:Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío.
   Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.
   Sugerencia: Deje siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si pone en marcha el horno accidentalmente cuando está vacío**.**

4. **NO** cubra las ranuras posteriores de ventilación con papel o trapos.
   Motivo: Los trapos o papeles pueden incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.

5. **UTILICE SIEMPRE** guantes de cocina para sacar un plato del horno.
   Motivo:Algunos platos absorben microondas; además, el calor se transmite siempre de la comida al plato. Por este motivo, los platos se calientan.

6. **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno.
   Motivo: Las paredes pueden estar suficientemente calientes como para quemar incluso después de cocinar, aunque no lo parezca. No permita que materiales inflamables entren en contacto con cualquier elemento del interior del horno. Deje que el horno se enfríe en primer lugar.

7. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
   - No almacene materiales inflamables en el horno
   - Retire las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
   - No utilice el horno microondas para secar periódicos.
   - Si nota humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apague o desconecte el horno

8. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés.
   - Deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
   - Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
   - Tenga cuidado al manipular el contenedor después de calentarlo. Puede quemarse si el contenedor está demasiado caliente.
   - Hay riesgo de que los líquidos rompan a hervir con retraso.

Precauciones de seguridad

- Para evitar que los líquidos hiervan con retraso y produzcan quemaduras, meta una cuchara de plástico o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Motivo:Al calentar líquidos el punto de ebullición se puede retrasar, por lo que pueden romper a hervir después de sacar el contenedor del horno. Si esto ocurre, podría quemarse.

- En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
- Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con una gasa seca y limpia.
- No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene **NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de la comida o la leche para bebés antes de dársela al niño.
- No caliente **NUNCA** un biberón con la tetina puesta, ya que puede explotar si se calienta demasiado.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
   - No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
   - No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
10. Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
    Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
    Motivo:Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del aparato.

12. Es posible que oiga un “clic” durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
    Motivo:Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usar el horno normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

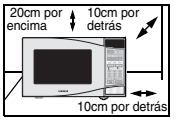
Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

IMPORTANTE

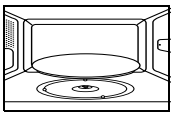
NUNCA se debe permitir a los niños o a las personas enfermas que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno en una superficie plana, nivelada y que sea lo suficientemente fuerte como para aguantar el peso del horno.



1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm de espacio por detrás y en los laterales; deje también 20 cm de espacio por encima.

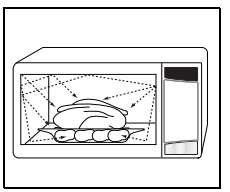


2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

- ✻ No bloquee **Nunca** los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- ✻ Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 220 voltios y 50 Hz. Si se daña el cable de alimentación de este aparato, para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.
- ✻ **No** instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Cómo funciona un horno microondas

Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme a medida que el alimento gira en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 2,5 cm. Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el contenedor utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

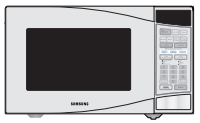
☛ Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

Su nuevo horno microondas

Comprobación de los componentes

Desembale el horno microondas y compruebe que estén todas las piezas que se muestran aquí. Si hay alguna pieza rota o que no se encuentre en la caja, póngase en contacto con el proveedor.



Horno microondas

Bandeja de cristal

Aro de guía giratorio

Información sobre garantía y servicio técnico

Cuando se ponga en contacto con Samsung, indique el modelo concreto y el número de serie, que normalmente se encuentran en la parte posterior o inferior del producto. Anote estos números, junto con el resto de la información solicitada. Mantenga esta información en un lugar seguro como registro permanente de su compra, para ayudarle en la identificación en el caso de robo o pérdida, así como una copia de la factura como prueba de compra, en el caso que se necesite asistencia técnica.

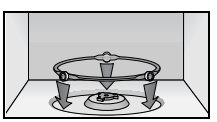
N.º DE MODELO _____
N.º DE SERIE _____
FECHA DE ADQUISICIÓN _____
ADQUIRIDO EN _____

La asistencia técnica en garantía sólo la puede realizar un centro de servicio técnico autorizado de Samsung. En caso de que necesite servicio técnico en garantía, proporcione la información anterior con una copia de la factura al centro de servicio técnico autorizado de Samsung.

Instalación del horno microondas

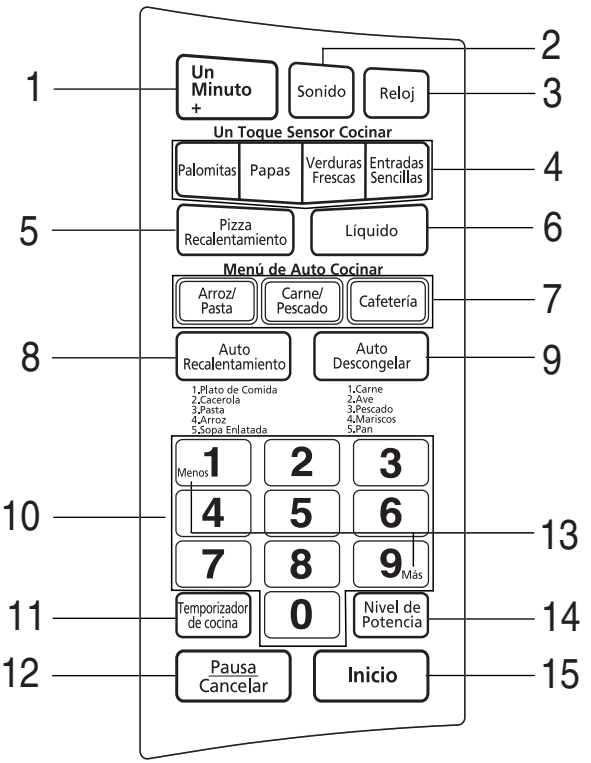
1. Coloque el horno en una superficie plana y resistente y enchufe el cable en una toma de corriente conectada a tierra; una vez enchufado el horno, la pantalla de éste mostrará:

   Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de diez centímetros detrás, encima y a cada lado del horno.
2. Abra la puerta del horno apretando el botón situado debajo del panel de control.
3. Limpie el interior del horno con un paño húmedo.
4. Coloque el aro en la ranura del centro del horno.



5. Ponga la bandeja de vidrio encima del aro, de manera que las tres ranuras encajen con el acoplador de la base del horno.)

Botones del panel de control



1. Un minuto +
2. Sonido
3. Reloj
4. Botones de cocción por sensor con una pulsación
5. Recalentar pizza (COCCIÓN INSTANTÁNEA)
6. Líquido (COCCIÓN INSTANTÁNEA)
7. Menús de cocción automática
8. Recalentar automáticamente
9. Descongelación automática
10. Botones numéricos
11. Temporizador de cocina
12. Pausa/Cancelar
13. Más/Menos
14. Nivel de potencia
15. Inicio

Su nuevo horno microondas

Índice

Seguridad 2
Precauciones de seguridad 2
Instalación del horno microondas 3
Cómo funciona un horno microondas 3
Su nuevo horno microondas 4
Comprobación de los componentes 4
Información sobre garantía y servicio técnico 4
Instalación del horno microondas 4
Botones del panel de control 4
Índice 5
Funcionamiento 5
Ajuste del reloj 5
Uso del botón Pause/Cancel (Pausa/Cancelar) 5
Uso del botón One Minute + (Un minuto +) 5
Uso de los botones de cocción por sensor 5
Guía de cocción por sensor 6
Uso de los botones de cocción inmediata 6
Uso del botón Snack Bar (Aperitivos) 6
Uso del botón Rice/Pasta (Arroz/Pasta) 7
Uso del botón Meat/Fish (Carne/Pescado) 8
Recalentamiento automático 9
Descongelación automática 9
Ajuste de los tiempos de cocción y los niveles de potencia 10
Modo de demostración 10
Uso de los botones More/Less (Más/Menos) 10
Conexión y desconexión de la alarma 10
Uso del temporizador de cocina 10
Ajuste del bloqueo infantil 10
Función de ahorro de energía 10
Instrucciones de cocción 11
Utensilios de cocción 11
Técnicas de cocción 11
Consejos generales 11
Cocción automática por sensor 12
Utensilios y tapas para la cocción por sensor 12
Importante 12
Guía de cocción 12
Guía de descongelación automática 14
Recetas 15
Apéndice 16
Guía para la solución de problemas 16
Cuidado y limpieza 16
Mensajes de error 16
Especificaciones técnicas 17

Funcionamiento

Ajuste del reloj

1. Pulse el botón **Reloj**. Los indicadores “ENTER” y “TIME” parpadean.
2. Use los botones numéricos para introducir la hora actual. Para ajustar el reloj debe pulsar tres números por lo menos. Si la hora es las 5:00, escriba 5,0,0.
3. Cuando hayan transcurrido 5 segundos, el indicador “ENTER” parpadea y aparece “Clock”.
4. Pulse **Reloj** de nuevo. Comienza a parpadear un signo de dos puntos para indicar que la hora se ha ajustado.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar el reloj.

*Para comprobar la hora mientras está cocinando, pulse el botón **Reloj** .*

Uso del botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** permite anular las instrucciones que se han introducido. También permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, pulse **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Si desea corregir un error que acaba de introducir: pulse **Pausa/Cancelar** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.

Uso del botón Un minuto +

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de un minuto a alto nivel.

1. Pulse el botón **Un minuto +** una vez por cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, púlselo dos veces para dos minutos. Se mostrará el tiempo y el horno comenzará a funcionar automáticamente.

*Agregue minutos a un programa en marcha pulsando el botón **Un minuto +** por cada minuto que desee añadir.*

Uso de los botones de cocción por sensor

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador.

1. Pulse el botón de **cocción por sensor** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Palomitas)**. El visor muestra “ 0:00 ” y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Reloj**.

Funcionamiento

Guía de cocción por sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Patatas	1 a 6 unidades	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. Déjelas reposar de 3 a 5 minutos. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Verduras frescas	1 a 4 tazas	Coloque los alimentos frescos en un plato apto para microondas y añada 2 cucharadas soperas de agua. Cúbralos con film de plástico apto para microondas. (Los mejores resultados se obtienen usando la tapa de cristal.) Si utiliza film de plástico, debe dejar un pequeño orificio en el borde del plato para la ventilación. Saque las verduras del horno, déjelo reposar cubierto durante 2 minutos, remueva o sirva. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Entrantes sencillos	220 g - 400 g	Saque la comida del envoltorio externo y siga las instrucciones del envase. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Palomitas	85 g - 100 g 1 paquete	Utilice sólo una bolsa de palomitas apta para microondas cada vez. Tenga cuidado cuando retire del horno y abra la bolsa caliente. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.

Uso de los botones de cocción inmediata

1. Pulse el botón de **cocción inmediata**que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Beverage (Bebidas)**). El visor muestra el tamaño de la primera ración. Los indicadores "ENTER" y "QTY." comienzan a parpadear.
2. Pulse el botón varias veces para seleccionar el tamaño de la ración que desee. El visor alternará entre todos los tamaños de ración disponibles. Cuando haya seleccionado el tamaño de ración correcto, el microondas se pondrá en marcha automáticamente.
   Cuando termine el tiempo de cocción el horno comienza a emitir pitidos. El horno emitirá un pitido cada minuto.

Elemento	Peso	Observaciones
Bebidas	½ taza 1 taza 2 tazas	• Utilice una taza o una jarra para medir; no la tape. • Coloque la bebida en el horno. • Después de calentarla, agítela bien.
Recalentar pizza	1 porción 2 porciones 3 porciones 4 porciones	• Ponga la pizza en un plato apto para microondas, con su extremo ancho orientado hacia el borde exterior del plato. • No monte unos trozos sobre otros. No los cubra. • Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos.

Uso del botón Aperitivos

1. Pulse el botón **Aperitivos** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1" (código de identificación).
   Pulse varias veces el botón **Aperitivos** con el fin de seleccionar el elemento que desee. (Consulte a continuación el **diagrama de la función Aperitivos**.)
2. Pulse el botón **numérico 1**, **2** o **3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. Para TORTILLA sólo está disponible el botón **1** (ración). (Consulte las raciones en el **Diagrama de la función Aperitivos** que aparece a continuación.)
3. Pulse el botón **Inicio** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Aperitivos

Código	Elemento	Peso	Temperatura inicial	Observaciones
A-1	Tortilla	400 g	Refrigerado	Corte la parte superior de la bolsa, retire el sobrecito para la humedad y coloque la bolsa con la tortilla directamente en el centro del plato giratorio del microondas. Caliéntela y consúmala tan pronto como pueda.
A-2	Alitas de pollo	4-5 unidades 8-10 unidades	Refrigerado	Distribuya las alitas sobre el plato. Cúbralas con papel encerado.
A-3	Empanada congelada	50 g–60 g 100 g-110 g 150 g-160 g	Congelado	Coloque las porciones de empanada congeladas en una bandeja para microondas o en un plato de cristal de pyrex sin tapa. Caliente las porciones. Una vez cocinadas, deje reposar las porciones durante 1 minuto. Sírvalas.
A-4	Comida para bebés	70 g 110 g 170 g	Ambiente	Retire la tapa metálica de los botes de comida para bebés a temperatura ambiente. Retire las tapas de plástico y de metal de los botes de comida para bebés, sustituya la tapa y descarte la metálica. Sitúe el recipiente en el centro del plato giratorio y ponga en marcha el microondas a alta potencia, hasta que se alcance la temperatura deseada. Remueva bien. Sírvalas. Los botones More/Less (Más/Menos) no se pueden usar con el botón de comida para bebés.
A-5	Pan de ajo	200 g 400 g 600 g	Refrigerado	Retire los palitos de pan de ajo del embalaje y sitúelos en el microondas, en una bandeja para microondas o en un plato de cristal de pyrex. Caliéntelos. Después de la cocción, deje reposar los palitos de pan durante 3 minutos para que se funda completamente la mantequilla en el centro. Sírvalos.

Código	Elemento	Peso	Temperatura inicial	Observaciones
A-6	Nuggets de pollo	4 unidades 8 unidades	Refrigerado	Ponga una servilleta de papel absorbente sobre el plato y disponga los nuggets sobre ella. No los cubra. Déjelos reposar durante 1 minuto.
A-7	Porciones de patata	4 unidades 8 unidades	Ambiente	Corte la patata en 4 porciones equitativas; extraiga con una cuchara el interior de la patata dejando alrededor de 3,5 cm desde la piel. Distribuya las pieles sobre el plato y cúbralas con panceta, cebolla y queso. Ponga en marcha el microondas a alta potencia hasta que se funda el queso.

Uso del botón Arroz/Pasta

1. Pulse el botón **Arroz/Pasta** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.
   El visor muestra "A-1" (código de identificación).
   Pulse varias veces el botón **Arroz/Pasta** con el fin de seleccionar el elemento que desee. (Consulte a continuación el **diagrama de la función Arroz/Pasta**.)
2. Pulse el botón **numérico 1**, **2** o **3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. (Consulte las raciones en el **diagrama de la función Arroz/Pasta** que aparece a continuación.)
3. Pulse el botón **Inicio** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Arroz/Pasta

Código	Elemento	Peso	Temperatura inicial	Observaciones
A-1	Arroz blanco	1-2 raciones	Arroz: t.ª ambiente Agua: t.ª ambiente	Lave el arroz con agua fría hasta que el agua salga totalmente clara. Coloque el arroz y el agua en un cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex con tapa; después de cocer el arroz, déjelo reposar sin retirar la tapa. Deje reposar el arroz durante 3 a 5 minutos y remuévalo para separar los granos. 1 Serv. / 2 Serv. Arroz: 100g / 200g Agua: 250ml / 375ml
A-2	Pasta seca	1-2 raciones	Agua: agua hirviendo	Coloque la pasta seca en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex sin tapa (rompa la pasta, si fuera necesario, para que quepa) y cuézala al descubierto. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2 a 5 minutos. Remueva y sirva. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 100g / 200g Agua: 3cups / 5cups
A-3	Pasta congelada	1-2 raciones	Agua: agua hirviendo	Coloque la pasta congelada en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex sin tapa y cuézala al descubierto. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2 a 5 minutos. Remueva y sirva. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 125g / 250g Agua: 3cups / 5cups
A-4	Pasta fresca	1-2 raciones	Agua: agua hirviendo	Coloque la pasta fresca en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex sin tapa y cuézala al descubierto. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2 a 5 minutos. Remueva y sirva. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 125g / 250g Agua: 3cups / 5cups
A-5	Espaguetis	1-2 raciones	Agua: agua hirviendo	Coloque los espaguetis secos en un cuenco o cocedor de arroz para microondas o en un recipiente redondo de cristal de pyrex sin tapa (rompa la pasta, si fuera necesario, para que quepa) y cuézalos al descubierto. Después de la cocción, coloque una tapa y deje reposar durante 2 a 5 minutos. Remueva y sirva. 1 Serv. / 2 Serv. Espaguetis: 100g / 200g Agua: 3cups / 5cups
A-6	Fideos de dos minutos	1-3 raciones	Agua: agua hirviendo	Rompa los nidos de fideos y colóquelos en un cuenco grande para microondas. Vierta el agua hirviendo sobre los fideos y cuézalos sin taparlos. Cuando el horno emita un pitido a media cocción, remueva bien y pulse Start (Inicio) para continuar. Después de la cocción, deje reposar los fideos durante dos minutos, remuévalos y sírvalos. 1 Serv. / 2 Serv. / 3 serv. Fideos: 1 packet / 2 packets / 3 packets Agua: 500 ml / 1000 ml / 1500 ml
A-7	Papillas	1-2 raciones	Papilla de avena: Ambiente Agua y leche fría	Coloque la harina de avena y el agua o la leche en un cuenco para microondas y comience la cocción sin tapar. Cuando el horno emita un pitido, remueva la papilla y pulse Start (Inicio) para continuar. Después de la cocción, remueva bien y añada azúcar moreno o miel. 1 Serv. / 2 Serv. Avena: 35g / 70g Agua y Leche: 185 ml / 375ml

Funcionamiento

Uso del botón Carne/Pescado

1. Pulse el botón **Carne/Pescado** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1" (código de identificación).
   Pulse varias veces el botón **Carne/Pescado** con el fin de seleccionar el elemento que desee. (Consulte a continuación el **diagrama de la función Carne/Pescado**.)
2. Pulse el botón **numérico 1**, **2** o **3** para seleccionar el tamaño que desee para la ración. (Consulte las raciones en el **diagrama de la función Carne/Pescado** que aparece a continuación.)
3. Pulse el botón **Inicio** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Carne/Pescado

Código	Elemento	Peso	Temperatura inicial	Observaciones
A-1	Pechuga de pollo	200 g-250 g 300 g-350 g 400 g-450 g	Refrigerado	Seleccione la pechuga fresca de pollo, hágale 3 o 4 cortes a lo largo con un cuchillo afilado y cocínela tal cual o, si lo desea, marínela primero con su adobo preferido durante dos horas (o durante toda la noche) tapada, en la nevera. También puede verter sobre la pechuga salsa de soja o zumo de limón, así como la cantidad que desee de pimienta, sal o hierbas. Después cubra las pechugas con papel de hornear, metiéndolo bien por debajo del plato, o colóquelas en un recipiente de cristal de pyrex y comience la cocción. Cuando el horno emita un pitido a media cocción, gire las pechugas y pulse Start (Inicio) para continuar. Una vez cocinadas, déjelas reposar durante 3 a 5 minutos. Sírvalas.
A-2	Filetes de pescado	150 g-200 g 250 g-300 g 350 g-400 g	Refrigerado	Seleccione los filetes de pescado frescos y cocínelos tal cual o, si lo desea, previamente marínelos primero con su adobo preferido durante dos horas (o durante toda la noche), tapados, en la nevera. También puede aliñar los filetes con zumo de limón o sus hierbas preferidas, especialmente sazón mixto de limón/pimienta, sal o pimienta. Después cubra los filetes con papel de hornear, metiéndolo bien por debajo del plato, o colóquelas en un recipiente de cristal de pyrex y comience la cocción. Una vez cocinados, deje reposar los filetes durante 3 minutos. Sírvalos.
A-3	Marisco	150 g-200 g 250 g-300 g 350 g-400 g	Refrigerado	Elija el marisco fresco y colóquelo en un plato para microondas o en un recipiente de cristal de pyrex. Vierta zumo de limón o sal si lo desea, cubra y envuelva el marisco con papel para hornear (por ejemplo de la marca Glad), metiéndolo bien por debajo del plato. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 3 minutos. Sírvalos.
A-4	Guiso de carne	1 plato	Refrigerado	Ingredientes para el guiso. 2 zanahorias medianas (de 85 g a 110 g antes de pelarlas), 2 cebollas medias (de 110 g a 140 g antes de pelarlas), 2 patatas medianas (de 165 g a 195 g antes de pelarlas), 450 g de carne para asar picada, una cucharadita de sal, una taza de agua y una cucharadita de pimienta. Pele y trocee las verduras en rodajas de 2,5 cm de grosor, reparta la carne en 12 trozos pequeños y planos con ayuda de un anillo de latón Reynolds de 5 cm. Aplane los trozos de carne. En una cazuela de 2,25 litros, coloque la mitad de la carne, de las zanahorias, de las cebollas y de las patatas. Espolvoree con sal y pimienta. Repita las capas y asegúrese de que la capa superior de carne esté completamente cubierta de verduras. Añada agua. Presione las capas hacia abajo dentro de la cazuela. Cubra. Después de la cocción deje reposar el guiso durante 5 minutos. Sírvalo.
A-5	Panceta	100 g-125 g 200 g-225 g 300 g-325 g	Refrigerado	Elija tiras de panceta frescas en su carnicería o supermercado. Coloque papel absorbente en el plato para microondas o en el recipiente de cristal de pyrex, cubra la comida con otro trozo de papel absorbente y comience la cocción. Sírvalo.
A-6	Albóndigas	1 plato	Refrigerado	Ingredientes para las albóndigas. 450 g de carne picada, 1 taza de cebolla picada, 1 huevo batido, 1 cucharadita de sal, otra de pimienta y 2 cucharadas soperas de agua. Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Forme albóndigas de un tamaño de 20 o 25 mm. Coloque las albóndigas en un recipiente. Cúbralas con film transparente apto para microondas, levantando una esquina del film unos 50 mm para facilitar la ventilación, y comience la cocción. Después, déjelas reposar 5 minutos. Sírvalas.
A-7	Carne picada	1 plato	Refrigerado	Ingredientes para la carne picada. 675 g de carne picada, 1 taza de pan rallado, 1 taza de cebolla picada, 1 taza de pimiento verde picado, 1 taza de leche, 1 huevo, 2 cucharadas soperas de salsa de tomate, 1 cucharadita de pimienta y otra de sal. Combine todos los ingredientes y mézclelos bien. Coloque la mezcla de carne en un molde y alise la parte superior. Cúbrala con un film de plástico y levante una esquina unos 5 cm para facilitar la ventilación. Colóquelo en paralelo en la parte frontal del horno. Una vez cocinada, déjela reposar durante 5 minutos. Sírvala

Funcionamiento

Recalentamiento automático

Para recalentar comida, seleccione el tipo de plato y el número de raciones que desea recalentar y el microondas ajustará automáticamente el tiempo de recalentamiento.

1. Pulse el botón **Recalentamiento automático** varias veces para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar. El tamaño inicial de cada plato es de una ración.
   Puede seleccionar hasta cuatro raciones para guisos y pasta, para recalentar arroz enlatado. Para un plato de comida sólo se puede seleccionar una ración.
   El visor muestra el plato y la cantidad elegida.
2. Use los botones numéricos para aumentar el tamaño de las raciones. **Por ejemplo, para tres raciones, pulse el botón 3 (consulte el tamaño de las raciones en el diagrama de recalentamiento automático que puede ver a continuación).**
   El visor muestra el número de raciones que ha seleccionado:
3. Pulse el botón **Inicio**. El visor mostrará el tiempo de cocción.

Diagrama de Recalentamiento automático

Elemento	Código	Peso	Observaciones
Plate of food (Plato de comida)	A-1	1 ración	• Use sólo alimentos precocinados y refrigerados. • Tape el plato con film de plástico perforado o papel de cera. • Contenido - 85-110 g de carne, ave o pescado (hasta 170 g con hueso) - ½ taza de fécula (patatas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de verduras (85-110 g)
Casserole (Guiso de carne)	A-2	1-4 tazas	• Use sólo alimentos refrigerados. • Cubra con una tapa o film de plástico ventilado. • Remueva bien los alimentos antes de servir.
Recalentar pasta	A-3		
Recalentar arroz	A-4		
Tinned Soup (Sopa enlatada)	A-5		

Descongelación automática

Para descongelar alimentos, ajuste el peso de éstos y el microondas calculará automáticamente el tiempo de descongelación, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

1. Pulse el botón **Descongelación automática**. El visor muestra “1”.
   Los indicadores “ENTER” y “Lbs.” comienzan a parpadear.
2. Para ajustar el peso de los alimentos, pulse el botón **Descongelación automática** varias veces. También puede usar los botones numéricos para introducir el peso del alimento directamente.
   Es posible seleccionar hasta un máximo de 2 kg (excepto para Bread (Pan)).
3. Pulse el botón **Inicio**. La pantalla mostrará el tiempo de cocción durante la descongelación, el horno emitirá pitidos para informarle de que debe girar la comida.
4. Abra la puerta del horno y gire los alimentos.
5. Pulse el botón Start (Inicio) para que continúe la descongelación.

• ***Consulte en la página 14 la guía de descongelación automática.***

Funcionamiento

Ajuste de los tiempos de cocción y los niveles de potencia

Su microondas permite ajustar hasta dos fases distintas de cocción, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El botón del nivel de potencia permite controlar la intensidad calorífica de Templada (1) a Alta (0).

Cocción en una etapa

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en alto (0). Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Nivel de potencia**.

1. Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 99 minutos y 99 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. **Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.**
2. Si desea ajustar un nivel de potencia distinto de alto (0), pulse el botón **Nivel de potencia**y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia:

1 = PL:10	(templado)	6 = PL:60	(fuego lento)
2 = PL:20	(lento)	7 = PL:70	(medio alto)
3 = PL:30	(descongelación)	8 = PL:80	(recalentamiento)
4 = PL:40	(medio bajo)	9 = PL:90	(saltear)
5 = PL:50	(medio)	0 = PL:Hi	(alto)

3. Pulse el botón **Inicio** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse **Pausa/Cancelar** antes de pulsar **Inicio** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Cocción en varias etapas

1. Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior.
   Al introducir más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón ***Nivel de potencia*** *antes de la siguiente fase de cocción.*
   Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia a alto (0), pulse el botón ***Nivel de potencia*** *dos veces.*
2. Use los botones numéricos para ajustar el segundo tiempo de cocción.
3. Pulse el botón ***Nivel de potencia*** y a continuación use los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción.
4. Pulse **nicio** para iniciar la cocción.

Mientras está cocinando, puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón ***Nivel de potencia***.

Modo de demostración

Puede utilizar el modo de demostración para conocer el funcionamiento del horno microondas sin realizar ninguna cocción.

1. Mantenga pulsado el botón **0** y después pulse el botón **1**.

Para desactivar el modo de demostración, repita el paso 1 indicado anteriormente.

Uso de los botones Más/Menos

Los botones **Más/Menos** permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos. Sólo funcionan en los modos **Arroz/Pasta, Carne/Pescado, Aperitivos, Recalentar automáticamente, Recalentar pizza, Bebidas, Tiempo de cocción, Temporizador de cocina**. Use los botones **Más/Menos** sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

- **Recalentar automáticamente**

La función **Más/Menos** no se puede utilizar con los botones de **cocción por sensor**. Los botones **Más/Menos** no se pueden usar con la clave (A-4) de **comida para bebés**.

1. Para AUMENTAR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Más** (9).
2. Para REDUCIR el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Menos** (1).

   Si desea aumentar o reducir tiempo en unidades de 10 segundos en los modos ***Tiempo de cocción, Temporizador de cocina*** *pulse los botones More (Más) (9) o Less (Menos) (1).*

Conexión y desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse el botón **Sonido**(9). La pantalla muestra "ON". ("START" comienza a parpadear)
2. Para desactivar el volumen pulse el botón **Sonido** La pantalla muestra: "OFF" ("START" comienza a parpadear)
3. Pulse **Inicio.** La pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

Uso del temporizador de cocina

1. Pulse el botón **Temporizador de cocina**.
2. Use los botones **numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.
3. Pulse **Inicio** para iniciar el temporizador de cocina.
4. En la pantalla se efectúa una cuenta atrás y suena la alarma una vez transcurrido el tiempo establecido.

   Nota: El microondas no se enciende cuando se utiliza el temporizador de la cocina.

Ajuste del bloqueo infantil

El horno microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo niños sin supervisión.

1. Mantenga pulsado el botón "**0**" mientras pulsa el botón "**2**". La pantalla muestra "Loc".

   A partir de este momento el horno microondas no podrá utilizarse sin desbloquearlo antes. Para desbloquear el horno, repita el paso 1.

Función de ahorro de energía

1. Tras 5 minutos en el modo de suspensión (después del tiempo de cocción o en el modo de visualización de la hora actual), la pantalla del horno microondas se apaga.
2. Para volver al estado anterior o para encender la pantalla, pulse cualquier tecla.
3. Sin embargo, la función de ahorro de energia no apaga la pantalla en los estados siguientes:
   - En los casos de Error1, Error2, Error3 o Error4

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada**: Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas**: Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Film de plástico para microondas**: Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado**: Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente**: Úselos para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorben el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel**: Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros**: Use sólo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio**: Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres**: Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, haga una prueba para ver si se pueden utilizar con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico**: Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera**: Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

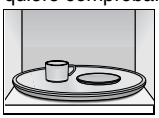
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio**: El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel**: Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno**: Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos**: Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal***: Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.*

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza de vidrio con agua y colóquela en el horno, al lado del palto que quiere comprobar.



2. Apriete el botón **One Minute + (Un minuto +)**para calentar durante un minuto a la potencia alta.
   El agua deberá calentarse, mientras que el plato que está probando debe permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Técnicas de cocción

Movimiento

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Déle la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como patatas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, esta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que este puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

Instrucciones de cocción

Cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen alimentos, se generan diferentes tipos de humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar el panel de función More/Less (Más/Menos) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos necesitan ser girados o removidos, estas operaciones deben realizarse hacia el final del ciclo de cocción por sensor, antes de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. La humedad resultante puede afectar al sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Rosbif sin hueso Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 8-12 min/500 g, a 50 °C - Poco hecho 9-13 min 500 g, a 55 °C - Medio 10-15 min/500 g, a 65 °C - Muy hecho **Nivel de potencia:** Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjela reposar durante 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 12-16 min/500 g, a 70 °C - Muy hecho **Nivel de potencia:** Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con una envoltura de plástico ventilada. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjela reposar durante 10 minutos.

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 2 kg	**Tiempo de cocción:** 7-10 min/500 g a 80 °C **Nivel de potencia:** Medio-alto (7).	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralo con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 1 kg	**Tiempo de cocción:** 7-10 min/500 g 80 °C, carne de color oscuro 75°C, carne de color claro **Nivel de potencia**: Medio-alto (7).	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cúbralo con papel encerado. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo. Guía para

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Supremas Hasta 0,7 kg	**Tiempo de cocción:** 7-11 min/0,5 kg **Nivel de potencia:** Medio-alto (7).	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cúbralas con papel encerado. Déles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 0,7 kg	**Tiempo de cocción:** 4-8 min/0,5 kg **Nivel de potencia**: Medio-alto (7).	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cúbralos con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de 1,5 cm, déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cueza el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 2 a 3 minutos.
Gambas Hasta 0,7 kg	**Tiempo de cocción:** 4-6½ min/0,5 kg **Nivel de potencia**: Medio-alto (7).	Coloque las gambas en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montadas unas sobre otras. Cúbralas con papel encerado. Cocínelas hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolas dos o tres veces. Déjelas reposar durante 5 minutos.

cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar vegetales en el microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verduras de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como patatas, calabaza amarilla o mazorcas de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se les da la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como patatas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

Instrucciones de cocción

Guía de descongelación automática

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Código	Elemento	Peso	Temperatura inicial	Observaciones
1	Carne	100g-2000g	20-60 minutos	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2	Aves	100g-2000g	20-60 minutos	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.
3	Pescado	100g-2000g	20-50 minutos	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
4	Marisco	100g-2000g	20-50 minutos	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para gambas, langostinos, marisco con caparazón duro o almejas.
5	Pan/ pasteles	100g-700g	5-30 minutos	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o pasteles con cobertura de chocolate.

Notas

Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

Instrucciones de cocción

Recetas

Estofado de buey y cebada

675 g de estofado de buey partido en trozos de 1,5 cm
½ taza de cebolla picada
2 cucharadas de harina
1 cucharada de salsa Worcestershire
1 bote (380-405 g) de caldo de buey
2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)
½ taza de cebada
1 hoja de laurel
¼ de cucharadita de pimienta
1 paquete (250-280 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cazuela de 2,25 litros ponga el buey, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cueza a potencia alta (0) durante 6 a 8 minutos hasta que el buey pierda el color rosado, removiendo una vez.
2. Mezcle con el caldo de buey, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cueza a potencia media durante 1 a 1,5 horas, hasta que el buey y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añada los guisantes. Cubra con una tapa. Coeza a potencia media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos más. Retire el laurel antes de servir.

Salen seis raciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina
¼ de taza de cebolla picada
1½ cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
¼ de cucharadita de mostaza en polvo
1/8 de cucharadita de pimienta
1½ tazas de leche
¼ de taza de pimiento rojo picado
225 g (2 tazas) de queso cheddar cortado a pedacitos
1 paquete (250-280 g) de brócoli troceada congelada, previamente descongelada
4 tazas de espirales de pasta cocidas (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2,5 litros, cueza la cebolla y la mantequilla a potencia alta (0) durante 1 o 2 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añada la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cueza a potencia alta (0) durante 30 a 60 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añada la leche y remueva hasta formar una masa fina.
3. Añada el pimiento rojo. Cueza a potencia alta (0) durante 2 o 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añada el queso y remueva hasta que se funda.
4. Agregue el brócoli y la pasta; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cueza a potencia alta (0) durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remueva antes de servir.

Salen seis raciones.

Ensalada templada de patatas

900 g de patatas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
4 lonchas de panceta (cruda) partidas en trozos de 1,5 cm
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ cucharadita de semillas de apio
1/8 de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cazuela de 2,25 litros ponga las patatas junto con ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cueza a potencia alta (0) hasta que las patatas estén tiernas (7-10 min); remueva dos veces. Escurra y reserve hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cueza la panceta a potencia alta (0) hasta que esté crujiente (2,5-3,5 min); remueva una vez. Coloque la panceta sobre papel absorbente. Reserve 1 cucharada de la grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con envoltura de plástico; destape una esquina para que se escape el vapor. Cueza a potencia alta (0) hasta que esté tierna (1,5-2,5 min); remueva una vez.
4. Mezcle el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cueza a potencia alta (0) hasta que la mezcla hierva (30-40 s). Añada el vinagre y ½ taza de agua. Cueza a potencia alta (0) hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1-2 min); remueva una vez. Agregue la panceta. Vierta la mezcla sobre las patatas. Remueva bien.

Salen seis raciones.

Sopa de judías negras

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (420 g cada uno) de judías negras escurridas
1 lata (390-450 g) de tomates dulces picados
1 bote (385-405 g) de caldo de pollo
1 lata (195-240 g) de maíz
1 lata (110 g) de chilis verdes picados
1-3 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Ponga la cebolla y el ajo en una cazuela de 3,5 litros. Cubra con una tapa. Cueza a potencia alta (0) durante 2 a 4 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añada uno de los botes de judías; machaque las judías con un tenedor. Agregue los restantes ingredientes; mezcle bien.
3. Cueza, sin cubrir, a potencia alta (0) durante 10 minutos; remueva. Reduzca a potencia media y cueza otros 5 minutos. Remueva antes de servir.

Salen unos dos litros.

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el aparato no se pone en marcha.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancel (Cancelar) dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra " 88:88 ". Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 10 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o da golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Cuidado y limpieza

- Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si se enciende accidentalmente.

Mensajes de error

- Si aparecen “Error1” y “Error3”, deje que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos. Si estos mensajes aparecen frecuentemente, llame a la línea de servicios.
- Si abre la puerta para efectuar una comprobación, aparece “Error4”.
- Si aparece “Error2”, llame a nuestra línea de servicio inmediatamente.

Si tiene un problema que no pueda solucionar, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio posventa de SAMSUNG

Apéndice

Especificaciones técnicas

Número del modelo	MS123HCE
Cavidad del horno	34 l
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	220 V ~ 50 Hz
Consumo de energía del microondas	1550 W
Potencia de salida	1000 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores	523 (An) X 299 (Al) X 417 (Pr)
Dimensiones de la cavidad del horno	368 (An) X 239 (Al) X 396 (Pr)
Peso neto	15,5 kg

Nota

Nota

Samsung Electronics Co., Ltd.